



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE KAYISILI KANEPE

300 gram pizza unu
80 gram tereyağı
50 ml süt
30 gram tozşeker
15 gram yaş maya
2 adet yumurta
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
Bir tutam tuz
Krema ve süsleme için:
300 gram ricotta peyniri
130 gram tozşeker
80 gram pudraşeker
12 adet kuru kayısı
1 adet çubuk tarçın
Üzeri için:
Pudraşeker

Kanepeler için tüm malzemeleri elastik ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. 6 adet kek kalıbına (11 cm çapında, yuvarlak ve ortası delik) fırçayla yumuşatılmış tereyağı sürün. Krema sıkma torbasına doldurduğunuz kanepeler için hamurunu kalıplara, kalıpların yarısı dolacak şekilde paylaşın. 28 derece olan kuru bir yerde hacmi iki katı artana kadar mayalanmaya bırakın. Tencereye 400 ml su, tozşeker, kuru kayısılar ve çubuk tarçını aktarın. Karışım kaynadıktan sonra ocağın altını kapatıp şurubu soğumaya bırakın. İçinden tarçını çıkartın. Hamur iki katı kabardıktan sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp kalıplardan çıkartın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Soğumuş şurubu fırçayla kanepelerin üzerine sürün. Ayrı bir yerde ricotta peyniri ve pudraşekerini çırpıp yumuşak bir krema elde edin. Servis tabağına dizdiğiniz kanepelerin ortasına kremayı paylaşın. Kuru kayısılarla süsleyip pudraşekerini serptikten sonra servis yapın.

